

## RUMOWY MUS CZEKOLADOWY



### PALETTE17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki

<b>czekolada gorzka</b>	100 gram
<b>białka</b>	z 2 jaj
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>śmietana kremówka</b>	100 gram
<b>cukier puder</b>	2 łyżki
<b>rum</b>	3 łyżki
<b>masło</b>	1 łyżka

### Przybranie

<b>borówki</b>	
<b>maliny</b>	
<b>truskawki świeże</b>	
<b>czekolada gorzka</b>	starta na tarce

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1      Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianą. Dodać 1 łyżkę cukru pudru i ponownie zmiksować. Wstawić do lodówki.
- KROK 2      Śmietanę ubić z resztą cukru pudru na najwyższych obrotach na sztywną pianę. Wstawić do lodówki.

- KROK 3 Czekoladę posiekać nożem. Umieścić w misce.
- KROK 4 Miskę umieścić na garnku z wodą, aby zrobić kąpiel wodną. Do kąpeli wodnej najlepiej wybrać miskę ze stali nierdzewnej. Miska nie może dotykać dna garnka. Do garnka wlać tyle wody, aby dno miski znalazło się tuż nad nią. Wodę doprowadzić do wrzenia. W misce metalowej umieścić czekoladę, masło oraz rum. Poczekać, aż zacznie się topić, mieszając co jakiś czas.
- KROK 5 Następnie należy przełożyć miskę do garnka z zimną wodą, aby czekoladę nieco ostudzić. ( Czekolada nie będzie rzadka )
- KROK 6 Do miski z ubitymi białkami dodać ubitą śmietanę oraz roztopioną czekoladę.
- KROK 7 Delikatnie, ale dokładnie wymieszać. Przełożyć do naczynia. Wstawić do lodówki na minimum 3 h.  
Łyżkę zanurzyć w gorącej wodzie a następnie wyciąć nią łyżki z musu na talerz. Przyozdobić owocami oraz czekoladą.